

## 現象

## 原因

●専用ブレーカーが切れていませんか。  
専用ブレーカーを入れてください。

●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている)

●電源を入れてください。

●電源をプザーが鳴るまで押してください。

●電源ランプが点灯します。

●電源を「入」の状態です約10分(または約30分)放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご確認ください。(P.51)

●チャイルドロックが設定されていますか。

●チャイルドロックを解除してください。(P.30)

●中央ヒーターロックが設定されていますか。

●中央ヒーターロックを解除してください。(P.30)

●左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。

(使える鍋について (P.10))

●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。

●各ヒーターやグリルに最終キ一操作から一定時間経過すると自動的に通電を停止する切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。

●左・右・中央ヒーターは操作後約45分

●グリルの調理メニュー「手動」は操作後約30分

●切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はプザーでお知らせします。再度、通電をスタートしてください。

## 通電しない

使用途中にヒーター  
またはグリルの通電  
が停止した(切り忘れ  
防止自動停止機能)

表示部の火力表示ランプ  
が交互に点灯し、約  
30秒後に消灯した  
(金属小物検知自動停  
止機能、鍋無し自動停  
止機能)

使用途中に停電に  
なった

## 現象

## 原因

電源を入・切すると  
「カチャ」と音がする

電源を切っても  
音がする

使用中にファンの音  
が大きくなったり止  
まることがある

左・右IHヒーター使用中  
に鍋から音がする

鍋底の直径が小さかつ  
たり、鍋底が反ってい  
る鍋は火力が弱くなる  
ことがある

左・右IHヒーターで  
火力が達う

炒めものなどを行うと  
左・右IHヒーターの火力  
が弱くなることもある

左・右IHヒーターでの  
調理に時間がかかる  
調理のとき上上がり遅い

中央ヒーターが周期  
的に赤くなったり、消  
えたりする(ラジエン  
トヒーター)

●電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの動作音がします。

●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではあり  
ません。本体内部の回路を確認するために、キ一操作後冷却ファンが最大  
約90秒間動作します。

●使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。  
自動的に冷却ファンは止まります。

●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えていま  
す。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り  
音が大きくなります。

●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの設置が良くない鉄ホーローなど鍋の種類  
によっては音(ジー音、カチカチ音)や共振音(キーン音、キューン音)が  
発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。  
これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。

●気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりす  
ると音が止まることがあります。

●左・右IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共振  
音「キーン」や「キューン」といふ音がしますが、これも磁力線により鍋が振  
動するため異常ではありません。

●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの  
場合は12~26cmのもので、鍋底の厚みが3mm以下のものをご使用くだ  
さい。(使える鍋について (P.10))

●同じ鍋でも、左・右IHヒーターで火力が異なる場合があります。(P.15)  
また小さい鍋では、通電できずの場合とできない場合があります。

●炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールす  
る場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのま  
まご使用ください。

●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。  
鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。

●使える鍋を使用していますか。

●使える鍋を使用してください。(使える鍋について (P.10))

●鍋の種類によっては「強火」で使用するると自動的に火力をコントロールする  
場合があります。

●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーター  
が赤くなったり、消えたりします。(火力「3」の場合でも温度調節機能が  
働きヒーターが赤くなったり、消えたりします)

●反った鍋などを使うと消えている時間が長くなります。

## 音について

## 火について

## 電源について

**警告** トッププレートやグリルドアおよび  
庫内など高温部に触れない

●通電中のヒーターやグリルは停止し、タイマーも取り消されます。

●電源を入れ、もう一度初期から操作を行ってください。

●電源スイッチをプザーが鳴るまで押してください。

●電源ランプが点灯します。

付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」  
にご確認ください。(P.51)

約30秒後、プザーが鳴り、表示が消え、通電を停止します。



●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。

●中央に置いてください。(P.15)

●使えない鍋を置いていませんか。

●使える鍋を置いてください。(使える鍋について (P.10))

# お困りのときは (つづき)

修理を依頼される前に次の点を  
もう一度お調べください。

## 現象

## 原因

グリルで調理中、グリル庫内で瞬間的に炎が  
できたり、排気口から  
煙が出る

- 魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出る場合があります。異常ではありません。
- 魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出る場合があります。異常ではありません。
- 調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加熱されて、においや煙が出る場合があります。異常ではありません。

グリルで調理終了後、  
タイマー表示部に  
[ ] 表示が出て、排  
気口から熱風が出る

- 調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒用加熱ヒーター、ファンに通電します。(約5分間)

グリルで魚を焼いたとき  
に排気口やグリルドアの  
すきまから煙や水蒸気が  
漏れることがある

- グリル庫内の排気口には煙やにおいを抑える触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口から多く煙が出たり、グリルドアのすきまから漏れることがあります。故障ではありません。

グリルの排気口から出  
た水蒸気が壁面に結露  
することがある

- 調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふき取りをお願いします。

トッププレート(中央  
ヒーター部)の色が変  
わる

- 中央ヒーターの絶縁材に含まれた湿気が通電により蒸発し、トッププレート内側に結露した状態が透けて色が変わって見える場合があります。異常ではありません。
  - ・ 通電を続けられ、結露した水分も蒸発します。
- 中央ヒーターを使用すると、ガラスの特性により、わずかに黄色っぽく見える場合があります。異常ではありません。
  - ・ 温度が下がれば、元に戻ります。

# 上面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

## 表示とお知らせ内容

## 原因

## 直しかた

左: 右IHヒーター使用時、火力表示  
ランプが点滅する  
(過熱防止自動停止)

- 空っぽになっている。
- 砂めものの調理を行うと表示する場合があります。
- 付属の天ぷら鍋以外の鍋で「揚げもの」を使用した場合。

- 鍋に調理物を入れてください。
- 火力を下げてご使用ください。
- 付属の天ぷら鍋を使用してください。  
→ P.4

「揚げもの」を使用時、火力表示  
ランプが点滅する  
(揚げものの温度反り検知自動停止)

- 付属の天ぷら鍋の底に1mm以上の反りがあつたり変形しています。
- 付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに調理物や汚れが付着している。
- 付属の天ぷら鍋以外の鍋で「揚げもの」を使用した場合。

- 反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。(→ P.4)
- 異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
- 付属の天ぷら鍋を使用してください。  
→ P.4

左: 右IHヒーター使用時、火力表示  
ランプが点滅する  
(過熱防止自動停止)

- 吸・排気カバーにほこりがたまっています。
- 吸・排気カバーがふさがれています。

- ほこりをふきとってください。  
→ P.33
- ふさがっていないください。

左: 右IHヒーター使用時、火力表示  
ランプが点滅する

- 鍋の種類が違っています。

- 鍋の種類を確認してください。  
→ P.10

グリル使用時、火力表示ランプが点滅  
する  
(グリル過熱防止自動停止)

- 受皿に水が入っていません。
- 通電したまま連続して焼くなどを焼いた場合。

- 受皿に水を入れてください。
- 一度通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。

## 表示を消したいときは

- [ ]、[ ]、[ ] の表示が出たときは左IHヒーターの [ ] を押す。
- [ ]、[ ]、[ ] の表示が出たときは右IHヒーターの [ ] を押す。
- [ ]、[ ]、[ ] の表示が出たときはグリルの [ ] を押す。

「直しかた」に基づいて再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性はありません。

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→ P.51) にご連絡ください。

## 表示とお知らせ内容

## 原因

- [ ]、[ ]、[ ] 液晶表示が赤く点灯する  
● 電源電圧が異常に高い場合や低い場合。
- [ ] などのH・\*表示  
● 部品の故障が生じた場合。

- お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→ P.51) にご連絡ください。

お知らせ

- 火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子を見て調節してください。
- フライパンなどを予熱する場合は、高温にならないように注意してください。  
(フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります)

左・右IHヒーターでの調理例

スパゲティ (ミートソース)	41
ポークカレー	42
茶わん蒸し	43
シュウマイ	43
空芯菜とにんにくの炒めもの	44
五目チャーハン	44
ビーフステーキ	45
オムレツ	45
天ぷら	46
鶏の唐揚げ	46
とんかつ	47
●揚げもののこつ	47

グリルでの調理例

さんまの塩焼き	48
塩鮭	48
焼きとり	48
ぶりのつけ焼き	48
さんまのみりん干し	49
いかのみそ漬け焼き	49
ひものいろいろ	49
●こんな魚のときは	49

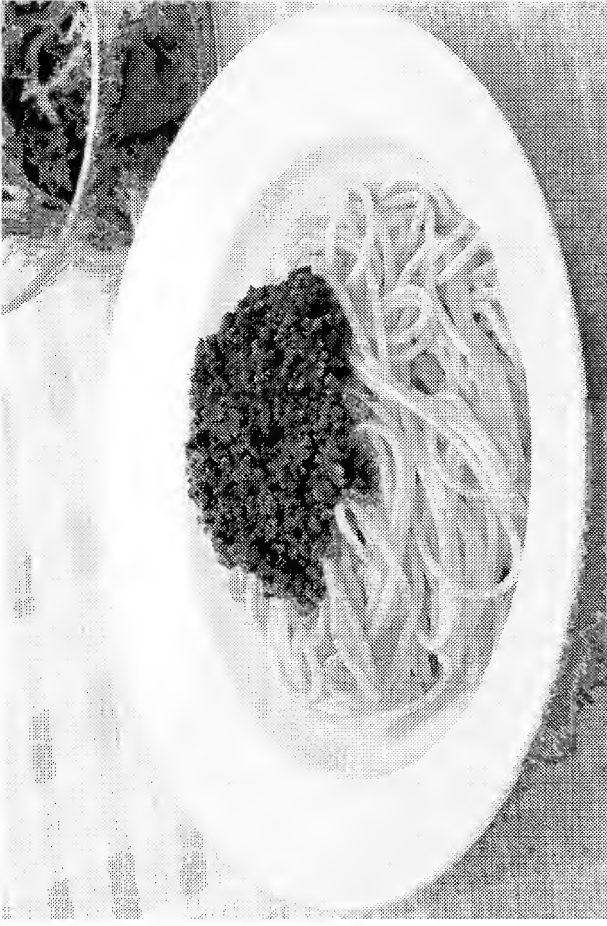


標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表 (単位g)

食品名	計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名	計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5g	5g	15g	200g	トマトケチャップ	5g	5g	15g	230g
しょうゆ・みりん・みそ	6g	6g	18g	230g	油・バター・ラード	4g	4g	12g	180g
食塩	6g	6g	18g	240g	片栗粉・砂糖 (白糖)	3g	3g	9g	130g
小麦粉 (薄力粉・強力粉)	3g	3g	9g	110g	だし汁	5g	5g	15g	200g

この取扱説明書・料理集で使用する計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。 (1mL = 1cc)

左・右IHヒーターでの調理例



スパゲティ (ミートソース)

材料 (2人分)

スパゲティ	200g
塩	大さじ 2
牛ひき肉	150g
トマトソース	1/2缶 (約150g)
オリーブ油	大さじ 1 弱
にんにく (おじん切り)	1片
赤ワインまたはスープ	大さじ 2
塩	大さじ 1/4
砂糖	小さじ 1/4
こしょう	少々
パセリ	少々

作りかた

- ①鍋をIHヒーターの中央のせ、オリーブ油を入れてから火力を「中火」にする。
- ②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えて取り出し、煮立ったら「弱火」〜「中火」にして8〜10分煮つめる。
- ③大きめの鍋にたっぷりの水 (3〜4L) を、1%が目安) を加える。
- ④スパゲティを入れ、とせどきかき混ぜながらふきこぼれないように「弱火」〜「中火」でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
- ⑤ゆで上がったらず早くざるに上げ、水をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。

スパゲティは、シコシコした歯ごたえが大切。たっぷりのお湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。  
④トマトソースをベースにして、お好みの具材をいれます。  
⑤火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ゆでる

メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類 (うどん、そば、そうめん)	「強火」	「中火」...めんを入れてゆでる 2〜10分 (めんにより調節)
葉菜	「強火」	「強火」...茎から入れる 2〜3分
ゆで豚 (400g)	「強火」	「強火」 30〜40分
根菜	「強火」 (芯が柔らかくなるまで)	「中火」...やわらかくなるまでゆでる





## ポークカレー

材料(4人分)

豚肉(2cm厚切り).....250g  
塩、こしょう.....各少々  
にんじん(厚切り).....中1本  
玉ねぎ(くし形切り).....中2個  
じゃがいも(厚切り).....中2個  
カレールー.....1箱(約120g)  
水.....600~800mL  
サラダ油.....大さじ2

作りかた

- ①豚肉は、塩、こしょうをする。
- ②鍋をHヒーターの中央に載せ、サラダ油を入れてから「中火」にする。
- ③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん、玉ねぎ、じゃがいもを加えて炒める。
- ④水を加えて「強火」にし、沸とうしたら「中火」にして20~30分煮込む。
- ⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら「弱火」で10~15分煮込む。

☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。  
☆水は少なめの分量から加味を始め、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。  
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

煮る

メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮魚	「強火」	「強火」・沸を入れて煮る
肉じゃが・おでん・ポトフ	「強火」	「強火」~「中火」
煮豆	「強火」	「とろ火」~「弱火」

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮魚	「強火」	「強火」・沸を入れて煮る
肉じゃが・おでん・ポトフ	「強火」	「強火」~「中火」
煮豆	「強火」	「とろ火」~「弱火」

※長時間の煮込みには、タイマーが便利です。(P.29)  
※タイマーを使用しない場合、「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることがあります。(P.14)

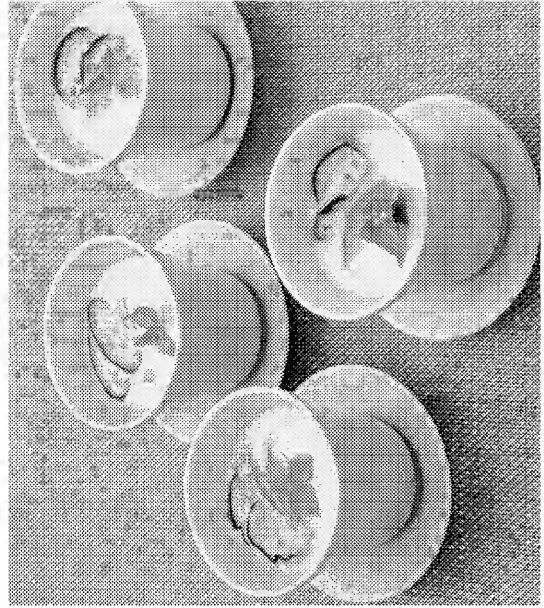
## 茶わん蒸し

材料(4人分)

卵.....3個(約150mL)  
だし汁.....カップ2/3  
しょうゆ、塩.....各小さじ1弱  
みりん.....小さじ1  
鶏肉(さき切り).....80g  
かまぼこ(厚切り).....8枚  
生しいたけ(さき切り).....2枚(8切り)  
せんなん(ゆでたもの).....8個  
三つ葉.....適量

作りかた

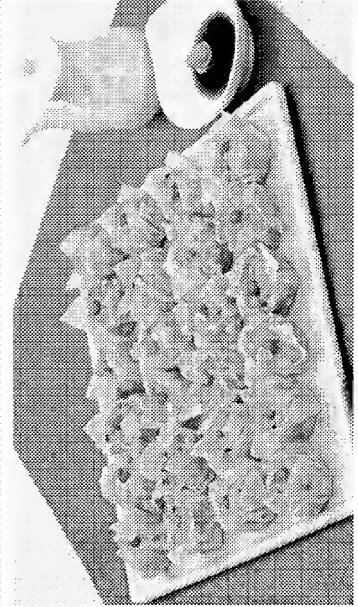
- ①卵はとぎほぐし、だし汁に調味料②を加えてさましたものを混ぜ、蒸こする。
- ②器に彩りよく③を盛り、①を前かにそそぎ入れ、ふたをする。
- ③大きめの鍋に水カップ3を入れ、Hヒーターの中央に載せ、器を並べてふたをし、「強火」にする。
- ④沸とうしてむねら「弱火」にして15~20分煮す。
- ⑤蒸し上がったら三つ葉を載せる。



## シウマイ

材料(24個)

むぎひ.....150g  
豚ひき肉.....150g  
玉ねぎ.....大1個  
片栗粉.....大さじ5  
干しいたけ(もとしてみじん切り).....3枚  
シウマイの皮.....24枚  
グリーンピース.....24個  
からししょうゆ.....適量  
「炒煙・しょうゆ・ごま油」.....各小さじ1  
塩.....小さじ1/2  
酒.....大さじ1  
こしょう.....少々



作りかた

- ①えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉(大さじ3)をまぶしておく。
- ②ポツルに①・豚ひき肉、しいたけを入れ、③を加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉(大さじ2)を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
- ③シウマイの皮でそれぞれを包み、グリーンピースを載せる。
- ④煮し器の中央にサラダ油をぬり、シウマイを間隔をあけて並べる。(無理に全部を入れなくて、2回に分ける)
- ⑤煮し器の下鍋に水を5~6分目入れ、ふたをしてHヒーターの中央に載せ、「強火」にする。
- ⑥沸とうしたら上鍋を載せて、ふたをし、「中火」で10~12分煮す。
- ⑦器にとり、からししょうゆを添える。

☆作りかたで中盤に、丸型に切ったオーブンシート(中央に切り込みを入れる)を敷くと、蒸り出しがラクです。

蒸す

メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	「強火」	「中火」
煮しいも	「強火」(初めはみずから入れる)	「中火」

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	「強火」	「中火」
煮しいも	「強火」(初めはみずから入れる)	「中火」